



## پودر چربی مگا پارس فت (حاصل از اسید چرب)

دفتر مرکزی: تهران، بلوار نلسون ماندلا (جردن)، خیابان طاهری، خیابان ایثار ۳، خیابان اطهر، پلاک ۳۴، واحد ۵  
تلفن ۰۲۱-۲۶۲۹۲۵۹۲  
کارخانه: اشتهارد، شهرک صنعتی اشتهارد، انتهای بلوار ابوریحان، ملاصدرا غربی، روبروی ایستگاه آتش نشانی  
گلچهر سوم، گل افشان چهارم

# پودر چربی مگا پارس فت



شرکت نخل زیتون آذران اولین تولید کننده پودر چربی مگا پارس فت در ایران مفتح است که با ارائه پودر چربی خالص حاصل از اسید چرب با امکان ترکیب درصد اسید چرب پالمیتیک از ۴۵ الی ۶۰ درصد به بالا بر اساس نیاز دامداران محترم بر پایه فراکشنه کردن اسیدهای چرب در خدمت صنعت بزرگ دام و طیور کشور می باشد.

یکی از دستاوردهای مهم شرکت نخل زیتون آذران تولید پودر چربی خالص مگا پارس فت بر پایه اسید چرب از منابع باکیفیت و تقطیر شده و بدون ناخالصی و استاندارد با خلوص بالا می باشد. محصول پودر چربی مگا پارس فت فرموله شده جهت دام هایی که نیاز به انرژی بالا، چربی شیر بالا و رکورد تولیدی بالا هستند می باشد. بهترین زمان مصرف پودر چربی مگا پارس فت از حدود ۴ هفته پس از زایش جهت بهبود وضعیت انرژی، میزان تولید شیر و چربی شیر و کیفیت شیر تولیدی می باشد.



## مشخصات پودر چربی مگا پارس فت

رنگ	کرم مایل به سفید
خلوص (درصد)	حدافل ۹۹/۵
رطوبت (درصد)	حداکثر ۰/۵
انرژی قابل متابولیسم (Kcal / kg)	۹۲۰۰ - ۹۰۰۰
انرژی خالص شیردهی (Mcal / kg)	۵/۷ - ۵/۹
نقطه ذوب	۵۴ - ۵۷
عدد صابونی	۱۹۶ - ۱۹۱
عدد یدی	حداکثر ۱۵
میزان کلسیم	۰
شکل ظاهری	گرانول

## پروفایل اسیدهای چرب مگا پارس فت

اسید پالمیتیک	۴۵ - ۶۰
اسید اولئیک (امگا ۹)	۵ - ۱۰
اسید استئاریک	۲۵ - ۳۰
اسید لینولئیک (امگا ۶)	-

## بسته بندی

کیسه های سه لایه کامپوزیت ۲۵ کیلو گرمی

## مزایای استفاده از پودر چربی مگا پارس فت

- حفظ امتیاز وضعیت بدنی (BCS) و جلوگیری از لاغر شدن دام در اوج تولید شیر
- افزایش کامل چربی و کیفیت شیر در گاوهای پر تولید
- جلوگیری از افت چربی شیر در سطح گله خصوصا در فصول گرم (استرس گرمایی)
- قابلیت جایگزینی با انواع پودر چربی وارداتی با پالمیتیک بالا جهت دام سوپر تولید
- بهبود باروری با تمرکز بر حفظ انرژی و افزایش چربی شیر ۴ هفته پس از زایش
- بهبود نسبت بهینه میزان اسید پالمیتیک به اسید استئاریک
- این پودر چربی با استفاده از تکنولوژی جدید و پیشرفته Fractional distillation و بصورت گرانول های سفید و یکدست تولید شده است.

## روش مصرف

مراجعه به سایت شرکت نخل زیتون آذران یا مشاورین تغذیه شرکت